

Pita od čokolade (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za prhko testo:

- **250** goštrog brašna
- **150** gmaslaca ili margarina
- **50** gkristal šecera
- **malopraška** za pecivo
- **1 kesicavanilin šecera burbon**
- **2 prepune kašike**kisele pavlake (oko 100 ml.)
- **1 cepruma**
- **100** goštrog brašna za umesivanje

Za nadev:

- **6**jaja
- **200** gkristal šecera
- **100** gčokolade za kuvanje
- **2 ceparuma**
- **200** goraha
- **malo** soli

Priprema

Priprema prhkog testa: Brašno prosejati sa praškom za pecivo. Brašnu dodati maslac ili margarin narezan na listice, kristal šecer i vanilin šecer i rukama izraditi da se dobro razmrvi maslac ili margarin. Dodati kiselu pavlaku i rum i rukama dobro umesiti testo da bude glatko (oko 15 minuta). Od ove kolicine namirnica dobila sam 640 g testa. Testo podeliti na 2 jufke iste težine (2 x po 320 g). Testo odložiti na hladno mesto da odstoji

oko 1 sat. Tepsiju unutrašnjih dimenzija 18x30cm namazati margarinom i obložiti papirom za pečenje. Prvu jufku testa razvaljati na dimenziju 18x30cm. Testo se veoma lako razvlaci i ne puca. Testo namotati na oklagiju i lagano prebaciti na papir za pečenje u tepsiji. Testo izbockati sa viljuškom. Staviti tepsiju u zagrejanu rernu na 200 stepeni i malo zapeći (oko 10 minuta) Priprema nadeva: Orahe samleti. Čokoladu staviti na laganu vatru da se otopi. Belanca sa malo soli mikserom umutiti u cvrst sneg. Žumanca sa šećerom penasto umutiti. Umucenim žumancima dodati otoplenu čokoladu i rum te dobro mikserom umutiti. Dodati samlevene orahe i sneg od belanaca i varjacom lagano umutiti da postane kompaktna masa. Malo zapečeno testo izvaditi iz rerne, a rernu ostaviti uključenu. Na malo zapečeno testo staviti nadev i ravnomerno ga rasporediti po testu. Razvaljati drugu jufku testa na radnoj površini testo izbockati viljuškom i njime prekriti nadev u tepsiji. Kako je nadev mekan, na nekim delovima ce precī preko testa, ali neka vas to ne brine. Tepsiju vratiti u rernu i kolac peći oko 20 minuta. Pečen kolac lagano zajedno sa papirom za pečenje prebaciti na tacnu za posluživanje. Posipati sa šećerom u prahu ili preliti čokoladnom glazurom. Seci na štangle dimenzija 3x7cm. Dobije se ukupno 24 kom.

Savet

Stari dobar recept izvučen iz zaborava. Potpuno sam zaboravila na taj kolač, a veoma je ukusan.